

完売につき追加開催決定！ 鉄板フレンチと珠玉のワインに舌鼓

ライブキッチンで味わう新感覚フレンチと
黄綬褒章受章ソムリエがセレクトしたワインのマリアージュ。



ホテルニューオータニ幕張

『総料理長就任記念イベント 小出裕之×エグゼクティブシェフソムリエ谷 宣英
鉄板フレンチとワインのマリアージュ』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/keyaki/french-wine-1/>

【報道関係のお問合せ先】ホテルニューオータニ幕張 広報担当 Tel.043-299-1815
松ヶ瀬 t-matsugase@newotani.co.jp 加藤 a-kato@newotani.co.jp

ホテルニューオータニ幕張では、総料理長 小出裕之と、ホテルニューオータニ(東京)のエグゼクティブシェフソムリエ谷 宣英による『総料理長就任記念イベント 小出裕之×エグゼクティブシェフソムリエ谷 宣英 鉄板フレンチとワインのマリアージュ』を2022年9月3日(土)に追加開催いたします。

■総料理長 小出裕之の料理人人生の集大成を味わう特別な夜。

今春、ホテルニューオータニ幕張の総料理長に就任した小出裕之(こいでひろゆき)。フランス料理「トールダルジャン 東京店」の副料理長を務めたほか、フランスやイタリアの3つ星シェフのフェアを担当するなど、確かな腕とその味に定評がある小出が、自身の料理人人生の集大成として、この度、新たにお披露目するのが「鉄板フレンチ」です。料理を作り立ての最高の状態で味わって欲しいとの思いから、ソース作りや料理の仕上げは実際に鉄板を使用して行います。当初、8月27日(土)のみ開催するイベントでしたが、完売となり、急遽追加開催を決定いたしました。目の前で繰り広げられるライブ感あふれる動きを、視覚、聴覚、嗅覚、味覚をフル稼働させてご堪能ください。



■エグゼクティブシェフソムリエ谷 宣英セレクトの珠玉のワインに酔いしれる夜。

ライブ感あふれる「鉄板フレンチ」とともにお楽しみいただくのは、2016年に現代の名工、2020年には黄綬褒章を受章したほか、国内外のコンクールで多くの受賞歴を持つ、ホテルニューオータニ(東京)のエグゼクティブシェフソムリエ谷 宣英がご用意するワインの数々。ワインの特性を知り尽くしているからこそ、提供するワインの温度やグラスにまでこだわります。特別な夜にふさわしい3種類のシャンパーニュから始まる、料理とワインとの極上のペアリングで、まるでフランスを旅しているような気分を体験していただけます。

■開催概要

ホテルニューオータニ幕張

『総料理長就任記念イベント 小出裕之×エグゼクティブシェフソムリエ谷 宣英 鉄板フレンチとワインのリアージュ』

[日時] 2022年9月3日(土) 17:30~20:00

[場所] Sky Salon 櫛 (24階)

[料金] 1名さま ¥60,000/ニューオータニクラブ会員 ¥55,000 (税金・サービス料共)

[ご予約・お問合せ] Tel.043-299-1850(24階レストラン)

[詳細はこちら] <https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/keyaki/french-wine-1/>

[小出 裕之 (こいで ひろゆき) プロフィール]

1996年 ホテルニューオータニ入社

1998年 イタリアンレストラン「ベルヴュー」配属

ミシュラン3つ星アル・ソ・リッツ、カランドリエ、2つ星ドン・アル・フォンソ等のフェアを担当

2005年 フランス料理「トゥールダルジャン 東京店」配属

2006年 社団法人全日本司厨士協会主催 第17回トック・ドール全国大会 総合優勝

2008年 フランス料理「トゥールダルジャン パリ本店」出向

2009年 フランス料理「トゥールダルジャン 東京店」副料理長就任

2010年 ホテルニューオータニ大阪 フランス料理「SAKURA」料理長就任

2013年 ホテルニューオータニ (東京) 宴会料理長就任

2015年 ホテルニューオータニ (東京) 「SATSUKI」料理長就任、

2018年 ホテルニューオータニ (東京) 「ベッラ・ヴィスタ」料理長就任

2019年 ホテルニューオータニ (東京) レストラン統括料理長に就任

2022年4月、ホテルニューオータニ幕張 総料理長就任

[エグゼクティブシェフソムリエ 谷 宣英 (たに のぶひで) プロフィール]

2000年 第8回 ポメリー・ソムリエ・スカラシップ 優勝

2010年 第13回 世界最優秀ソムリエ・コンクール 出場

2011年 第6回 全日本最優秀ソムリエ・コンクール 優勝

2012年 国際ソムリエ協会認定 ソムリエ

2014年 「ワインテイastingバイブル」(ナツメ社) 上梓

2014年 「東京マイスター」受賞

2016年 「平成28年度 卓越した技能者(現代の名工)」選出

2020年 黄綬褒章受章

山梨大学非常勤講師

シャンパーニュ騎士団認定オフィシエ